

Une famille tout entière *passionnée par les brebis*

Pionnière dans l'élevage des brebis laitières bio, la famille Henchoz exploite la fromagerie du Sapalet à Rossinière VD et écoule ses produits laitiers loin à la ronde.

Les brebis sont déjà liées depuis une trentaine d'années à la destinée de la famille Henchoz à Rossinière VD. Faisant œuvre de pionnier dans cette production, Jean-Robert et Anne Henchoz ont commencé à traire une dizaine de brebis au début des années 1990, parallèlement à leur troupeau de vaches laitières, pour faire leurs premières «tommes du Sapalet». Le passage à l'an 2000 a coïncidé avec des changements radicaux dans l'orientation de la ferme sise sur les hauteurs du lac du Vernex dans le Pays-d'Enhaut. Le couple d'agriculteurs a définitivement troqué ses vaches contre des brebis laitières, entamé sa reconversion à l'agriculture biologique, construit une fromagerie à la ferme et engagé un fromager. Par la suite, ils se sont associés avec Michel Henchoz, le frère de Jean-Robert, agriculteur dans le village voisin de la Tine, ce qui a permis d'agrandir sensiblement le troupeau. Quelques années plus

tard, après avoir remporté l'Agroprix en 2013, la famille Henchoz s'est encore lancée dans la construction d'une nouvelle fromagerie en contre-bas de la ferme, avec des installations modernes en adéquation avec l'augmentation et la diversification de la production.

Passage à la nouvelle génération

«Aujourd'hui, nous avons un troupeau de près de 800 brebis laitières de race Lacaune qui produit un volume de lait annuel d'environ 200 000 litres», explique Joakim Henchoz. C'est en 2018 qu'il a repris les rênes de la fromagerie familiale, associé dans le cadre d'une Sàrl à ses deux frères Mikael et Valentin. «Bien que nous nous entraïdions dans tous les domaines, Valentin se voue principalement à la ferme avec notre père alors que Mikael s'occupe en premier lieu de l'administration, des installations mécaniques et des machines», détaille le fromager vaudois qui a également effectué une formation agricole dans la région de Roquefort en France. La fromagerie nécessite une douzaine de postes à plein temps et la ferme trois, principalement occupés par des membres de la famille.

En plus des brebis, les Henchoz élèvent aussi une cinquantaine de chèvres chamoisées et ils achètent un peu plus de

Le cheptel des Henchoz comporte quelque 800 brebis Lacaune et une cinquantaine de chèvres chamoisées. Photo: màd



200 000 kilos de lait de vache à un producteur bio du village. Près de 60 porcs viennent compléter le cheptel pour mettre en valeur le petit-lait de la fromagerie.

Une foison de produits

L'assortiment de la fromagerie du Sapalet est très varié et comporte des produits à base de lait de brebis, de chèvre et de vache. La gamme brebis comprend des fromages à pâte molle et mi-dure, des fromages frais, du bleu ainsi que du fromage à fondue et à raclette. À cela s'ajoutent des yogourts avec près d'une vingtaine de parfums, du séré, du sérac, du beurre, de la crème et du pur lait de brebis. Le lait des chèvres est mis en valeur sous l'appellation «Le Pétoulet», un fromage frais qui se décline en cinq arômes, alors que le lait de vache est transformé en tommes au lait cru, en bleu, en fondue, en yogourt et en beurre. «Nous n'écoulons qu'une petite partie de notre production dans la grande distribution auprès de Coop, Migros et Manor, ainsi que chez Bio Partner. Plus des trois quarts sont commercialisés dans une bonne partie de la Suisse romande et dans le canton de Berne, dans des petits commerces, des épiceries, des restaurants ou la restauration collective», détaille Joakim Henchoz. Un magasin de vente directe est également rattaché à la fromagerie.

Un Eldorado menacé

«Les produits à base de lait de brebis ont bénéficié d'une demande soutenue depuis de nombreuses années, surtout en qualité bio», expose Joakim Henchoz. Le prix du lait de brebis bio à la production, aux alentours de 3.- Fr./kg, est d'ailleurs très alléchant. «Toutefois, depuis l'été 2018, le marché tend à la saturation», regrette le fromager. «De nombreux petits et moyens producteurs se sont récemment lancés dans cette production et à mon avis, il y a un réel risque d'engorgement du marché», complète-t-il. Dans le segment du lait de brebis, le marché n'est pas réglementé mais il est restreint, sans grandes possibilités d'extension ni d'exportation. «L'été dernier, j'ai dû fabriquer davantage de fromage de brebis à pâte mi-dure, qui demande une maturation plus longue, pour absorber ma production. Je n'ai pas encore réussi à tout l'écouler jusqu'à présent», relate Joakim Henchoz.

Des agnelages échelonnés

Actuellement, les brebis se trouvent sur deux alpages au-dessus de Rossinière, où elles passent toute la belle saison. Elles sont traitées sur place et le lait est transporté à la fromagerie deux fois par jour avec des tanks à lait. Les brebis sont séparées en trois groupes afin de pouvoir répartir les agnelages d'octobre à mars. En moyenne, les brebis mettent près d'un agneau et demi au monde par an. En plus d'un tarissement plus précoce de certaines brebis, cette répartition permet d'avoir une production laitière relativement régulière tout au long de l'année. Tous les sites de production sont équipés de la traite directe, en parallèle par l'arrière avec 2 x 16 places. La production lai-



La fromagerie emploie à elle seule une douzaine de personnes. Photo: hir



L'assortiment varié de fromages frais est particulièrement apprécié par la clientèle. Photo: mäd

tière, calculée sur 300 jours, avoisine les 450 litres par brebis. Les agneaux passent en principe deux mois avec leur mère. Une bonne partie d'entre eux sont vendus comme agneaux de lait et le reste est engraisé sur le domaine ou vendu à un poids de 25 kg à des engraisseurs.

Selon Joakim Henchoz, la race Lacane est plus rustique que la Frisonne. «Nous ne procédons à aucune vaccination et nous nous contentons de vermifuger le troupeau une fois par année», se réjouit-il. Grâce à des soins intensifs prodigués durant deux hivers entier, le piétin a pu être éradiqué et seules une quinzaine de brebis incurables ont dû être éliminées. À présent, les



Directeur-trice Recherche, Extension & Innovation Membre de la Direction

Vous trouverez ici dans le cadre de la poursuite du développement de systèmes agricoles durables une fonction directoriale passionnante qui vous permettra de valoriser votre feeling pour les défis de l'agriculture et de la société et d'œuvrer de manière proactive et visionnaire.

L'Institut de recherche de l'agriculture biologique (FiBL), situé à Frick, est un des leaders mondiaux de la recherche en agriculture biologique avec des représentations internationales dans quatre pays européens et quelque 200 collaborateurs. Les points forts du FiBL sont la recherche inter- et transdisciplinaire, l'innovation conjointe avec les agriculteurs et le secteur agroalimentaire, les projets de développement concret et la rapidité du transfert des connaissances de la recherche à la vulgarisation et à la pratique. Nous avons reçu le mandat de trouver une personnalité pour remplir la fonction de

Directeur-trice Recherche, Extension & Innovation, Membre de la Direction

dans le cadre de la nouvelle Direction à trois. Directement rattachée au Conseil de Fondation, vous avez la responsabilité de l'orientation stratégique et thématique de votre division qui compte 7 départements et quelque 170 collaborateurs. Vous assumez la responsabilité de la communication interne et externe ainsi que la coordination scientifique générale et vous gardez la vue d'ensemble sur tous les départements. Vous avez la responsabilité de la gestion de l'innovation, vous vous occupez d'une organisation à la recherche de solutions et vous évaluez les processus existants afin d'augmenter durablement leur efficacité. Votre secteur d'activités comprend aussi la collaboration active avec les instances et commissions internationales spécialisées ainsi que l'établissement des relations nécessaires à l'acquisition des ressources pour le financement de base, la recherche et la vulgarisation. Et en tant que membre de la Direction vous êtes coresponsable de la poursuite du développement du FiBL.

Vous disposez pour cette fonction diversifiée d'une formation supérieure en sciences naturelles avec promotion, de plusieurs années d'une expérience scientifique solide et de plusieurs années d'expérience de pilotage au niveau directorial. Vous avez de larges connaissances dans les systèmes agroalimentaires et vous vous considérez comme une personne qui privilégie la pensée et l'action pratiques, entrepreneuriales et en réseau. Dans le champ de tensions entre l'excellence scientifique et les exigences issues de la pratique, vous agissez souverainement et représentez le FiBL au niveau national et international. Votre empathie et votre prestance convaincante font de vous une force dirigeante intègre qui apprécie aussi la collaboration au sein de groupes de travail. D'excellentes capacités de communication dans au moins deux langues nationales et en anglais sont une condition sine qua non.

Êtes-vous familier-ère du système agricole suisse et aimeriez-vous employer vos connaissances de manière ciblée ? Alors nous nous réjouissons de recevoir votre dossier complet de candidature (fichiers PDF).

Contact: Sandra von Hermann
Tobias Lienert

JÖRG LIENERT AG BASEL
Wettsteinplatz 7
4058 Basel
Telefon 061 271 71 66
basel@joerg-lienert.ch
www.joerg-lienert.ch



Depuis un peu plus d'une année, Joakim Henchoz est à la tête de la «Fromagerie du Sapalet» qui transforme annuellement plus de 400 000 litres de lait de brebis, de vache et de chèvre. Photo: Christian Hirschi

panaris sont la principale préoccupation sanitaire avec les mammites, qui se soignent difficilement chez les brebis.

Quelques ombres au tableau

«Nous avons commencé à commercialiser notre viande de mouton et d'agneau en vente directe il y a deux ans. Le problème, c'est que les agneaux de races laitières, en raison de leur médiocre charnure, répondent difficilement aux critères des grands acheteurs, qui ne sont pas intéressés par ce produit», déplore Joakim Henchoz. De manière générale, les débouchés pour la viande d'agneau bio sont très limités: ce segment subit de plein fouet la concurrence des importations et la clientèle est moins sensible à l'aspect du bio que pour le fromage. «De plus, les gens veulent principalement des gigots ou des côtes et ils boudent les morceaux moins nobles, qui trouvent difficilement preneur», constate le fromager vaudois.

Les nouvelles directives de Bio Suisse en matière d'affouragement des ruminants à partir de 2022 préoccupent aussi la famille Henchoz. La part de concentrés ne pose pas de problème, contrairement à la future obligation d'utiliser du fourrage entièrement suisse. «Nous achetons passablement de fourrage, surtout pour l'engraissement des agneaux, et nous redoutons que le prix s'envole et que la qualité ne soit plus au rendez-vous», s'inquiète Joakim Henchoz. Pour étayer ses craintes, il tire un parallèle en mentionnant la difficulté de trouver régulièrement de la paille Bourgeon pour l'affouragement des porcs.

Les normes d'hygiène de plus en plus strictes ainsi que l'augmentation de la paperasserie rendent également Joakim Henchoz soucieux. «Les consommateurs veulent des produits artisanaux et fermiers alors que les prescriptions trop strictes sont justement en train de tuer l'artisanat», s'indigne-t-il. A titre d'exemple, il a dû thermiser son lait pour confectionner certains fromages frais et le brie. De quoi raviver les résistances face à un monde résolument trop aseptisé! Christian Hirschi •



Un marché de niche bastion du bio

Sur le marché laitier, le lait de brebis bénéficie d'un statut particulier. Encore relativement méconnu du grand public, le fromage de brebis est de tradition apprécié par des connaisseurs friands de produits bio. Les brebis laitières occupent d'ailleurs le haut du palmarès des productions bio en Suisse avec une proportion de 56 pourcent (en 2017) d'éleveurs bio. Le lait de brebis est plus riche en calcium, en matière grasse et en protéines que le lait de vache. Son goût est doux et proche de celui de vache, donc beaucoup moins prononcé que celui du lait de chèvre auquel on l'associe souvent à tort. Certains diététiciens le recommandent en raison d'une digestibilité prétendument meilleure que celle du lait de vache, d'autres réfutent cette hypothèse au vu de sa teneur équivalente voire supérieure en lactose. De nombreuses personnes allergiques ou intolérantes au lactose le préfèrent toutefois au lait de vache.

Le prix indicatif à la production pour le lait de brebis bio se situe aux alentours de 3.- Fr./kg. Selon la statistique laitière suisse, sur les quelque 4 millions de tonnes de lait traites en Suisse en 2017, la quantité de lait de brebis ne se montait qu'à 6200 tonnes, soit à peine 0.15 %, dont seules 4700 tonnes ont été commercialisées. Les principales races laitières sont la Lacaune et la Frisonne avec une production moyenne annuelle aux alentours de 400 litres par lactation.